

## Porter Bałtycki

---

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **35**
- SRM **27.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **240 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **264 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **331.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **215 L**
- Całkowita objętość zacieru **301 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa           | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński      | 36 kg (41.9%) | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Monachijski     | 36 kg (41.9%) | 100 %      | 20   |
| Ziarno | karmel 120      | 2 kg (2.3%)   | 80 %       | 120  |
| Ziarno | karmel 400      | 3 kg (3.5%)   | 80 %       | 400  |
| Ziarno | Barwiący        | 1 kg (1.2%)   | 55 %       | 1400 |
| Ziarno | Czekoladowy     | 1.5 kg (1.7%) | 60 %       | 900  |
| Ziarno | aromatyczny     | 3.5 kg (4.1%) | 70 %       | 280  |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 3 kg (3.5%)   | 80 %       | 80   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition   | 500 g  | 60 min | 6.3 %      |
| Gotowanie | Tradition   | 400 g  | 30 min | 6.3 %      |
| Whirlpool | Hersbrucker | 1000 g | 5 min  | 4.7 %      |